

# Allergenspeisekarte Geschwister-Scholl-Gymnasium

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024, 18. Kalenderwoche



Datum	Montag 29.4.2024	Dienstag 30.4.2024	Mittwoch 1.5.2024	Donnerstag 2.5.2024
Menülinie				
<b>Menü I</b>	Bio - Gemüsebratling* ° A, A1, C, G Bio - Paprikasoße* vegetarisch ° Apfel - Möhrensalat ° 2, 3, 5 Bio - Nudeln* A, A1	Bio - Nudeln* A, A1 grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J Bio - Tomatensoße* ° I		Milchreis ° F, G Zucker - Zimt °
<b>Menü II</b>	Frikadelle Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße braun ° I, I, L Kartoffeln ° Apfel - Möhrensalat ° 2, 3, 5	Hähnchenschnitzel 80g ° A, A1, A3 Cremige Bratensoße Geflügel ° I, I, L Kartoffelwedges - Pfanne ° grüner Salat ° Dressing diverse ° C, G, I, J		Bratwürstchen Geflügel 40g ° 3, 6, G, I, J Geflügelsoße ° I, F, G, I, J, L Sauerkraut ° G, I Kartoffeln °
<b>Salatbox</b>	Salatbox ° 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, F, G, I, J, L Dressing diverse ° C, G, J Brötchen ° 3, A, A1, F	Salatbox ° 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, F, G, I, J, L Dressing diverse ° C, G, J Brötchen ° 3, A, A1, F		Salatbox ° 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, F, G, I, J, L Dressing diverse ° C, G, J Brötchen ° 3, A, A1, F
<b>Abgepacktes Dessert</b>	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4		abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, I4

## Legende der Zusatzstoffe

I - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, I4 - mit einer Phenylalaninquelle

## Legende der Allergene

**A** - enth. Gluten, **A1** - enth. Weizen, **A2** - enth. Roggen, **A3** - enth. Gerste, **A4** - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei),  
**G** - enth. Milch einschl. Laktose, **H** - enth. Schalenfrüchte, **H1** - enth. Mandeln, **H2** - enth. Haselnuss, **H3** - enth. Walnuss, **H4** - enth. Kaschu(Cashew)nuss, **H5** - enth. Pekannuss, **H6** - enth. Paranuss,  
**H7** - enth. Pistazie, **H8** - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, **I** - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf, **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

**Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!**

Alle Angaben ohne Gewähr.



Bio\* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)